

ユマニテク 調理製菓専門学校

総合調理学科 2年制 製菓製パン総合学科 2年制

GuideBook 2025

スイーツの定番
“苺のホールケーキ”に挑戦!!
パティスリーœufで販売



Gâteau aux fraises

<https://www.humanitec-cc.jp>



わたしたちが
ここを込めて
作ります!



出来上がり!
どうぞ召し上がり

ユマニテク 調理製菓専門学校

総合調理学科 2年制 製菓製パン総合学科 2年制

GuideBook 2025

オールIHの地中海ラボで
“海老のかダイフ包み茸ニース風”
に挑戦!!



Friture de crevette en robe de pâte à kadaïf
avec ragout de champignons des bois à la niçoise

アイデアと
美味しいさで
おもてなし!



<https://www.humanitec-cc.jp>



出来上がり!
どうぞ召し上がり!





食材と技術、そして
すべて本物が揃う美



おもてなしの心。
し国 三重で学ぶ。

ユマニテクはいつも学生ファースト
夢を叶えるあなたのために5つ+ α の強みがあります

ココも
ポイント!

文部科学大臣認定
職業実践専門課程
認定校

企業や業界と連携して職業教育の
質の向上とスペシャリスト育成に
取り組んでいます

高等教育の
修学支援制度対象校

授業料・入学金の免除
減額+給付型奨学金の支給
社会人の方が対象
本校は教育訓練給付金制度の対象講座です

本校独自の
学費サポート制度

特待生特別奨学金 +
特待生選抜奨学金



01 カリキュラムが充実

職業ニーズに対応した
独自の2yearsプログラム

ていねいに積み上げ
育てるカリキュラム



02 圧倒的な製造数

併設する人気レストランと
人気パティスリーでの実践実習が多い

現場と同じ環境を経験し
実践力を習得

最新の調理機器を備えた本格学生レストラン「伊勢志摩地中海キッチンラボ」と製造室と店舗を備えた学生パティスリー「パティスリーラボ・ウフ」を併設。一般のお客様に人気が高く、予約はいつもいっぱいです。



03 資格の強み

就職活動の武器国家資格と各種
ライセンスを取得

取得して卒業と同時に
活躍できるように

卒業と一緒に取得できる調理師免許
(国家資格)の他、在学中の取得を目指せる
製菓衛生師免許(国家資格)、希望者には
それぞれの資格に合わせたレッスンを実施し、
取得に向けたサポートも実施しています。



- 1st year 調理製菓の知識と技術の基礎を広く習得
- 2nd year パラエティ豊かな応用と高度な技術を習得し
実践を繰り返して実力養成

04 サポートが充実

徹底した少人数制で学生一人一人を
サポート

実習、毎日の学生生活、
就職支援まで心強い

個々をしっかりサポートする少人数制クラス。
担任のほか、進路相談、製菓衛生師試験
対策・技術習得度チェックなど、学生を取り
残さない仕組みを整えています。



75年以上という学園の歴史。多くの卒業生
が食に関わる業界で活躍する老舗校なら
ではのメリットを最大限活用し、OB懇談会
やインターンシップ、企業連携活動など、
将来の進路・目標を定められる取り組み
が充実しています。

05 就職に強い

有名店オーナーの実習やインターンシップ、
OB交流などで進路を熟考できる

広く、食の業界とつながる
老舗校にしかできない連携



+ α 社会性の修得

調理・製菓のための知識と技術にくわえて
社会人に必要な心・能力・意識を身につけます

人生は課題の連続
人ととのつながり

日々直面するさまざまな問題を解決する
には?倫理観や道徳心をはじめ、探求したり
創造したり共感したり、時には探求や決断
も必要で、チームでは協調性や統率も。
社会人に求められるあらゆる要素を、実践
実習等を通して、自然に身につけます。





圧倒的な製 技術と実践

当校実践棟ではおもに火・金にレストラン、木・金にパティスリーが稼働し営業しています。実際の店舗と同じ環境で行う実習では、大量に作るノウハウやチームワークなど、通常の実習とは違う要素が求められます。また、ゲストに召し上がっていただく、お買い上げいただくことで、緊張感や喜びがより大きいものになります。



学生レストラン

**伊勢志摩地中海
ワッキングラボ**
TSE-SHIMA MEDITERRANEAN COOKING LABORATORY
PRODUCED BY HUMANITEC

年間お客様ご来店数
2,000名

総合調理学科の実践実習棟“伊勢志摩地中海クッキングラボ”。1Fは最先端のオールIHキッチンを備えた「地中海ラボ」。2Fのレストランフロアは、異なるテーマで内装された3つのダイニングルーム“マルセイユ(16席)”、“プロヴァンス(12席)”、“ラ・メール(8席)”を完備しています。食事の進行具合は1Fラボの大型画面でモニタリング可能。
3Fは、本格ガス厨房の「御食国ラボ」と、テーブル40席・カウンター6席の「食事処伊勢志摩」で構成。料理の内容で使い分けます。一般の方を中心^{あけぐくに}に年間のべ**2,000名**をお迎えし、おもてなししています。



造数で 力を習得



学生パティスリー



パティスリーラボ・ウフ



パティスリーラボ・ウフ
紹介ページ

スイーツとパンの年間販売数
12,300個

製菓製パン総合学科には、スイーツとパンの対面販売の店舗パティスリーラボoeufがあります。oeuf(ウフ)はフランス語で「たまご」。パティシエのたまごたちが、たまごはもちろん、小麦粉、砂糖などおなじみの材料を使って、かわいくておいしいスイーツやパンを作り販売します。昨年度は年間で**12,300個**のパン・スイーツを製造販売しました。全面ガラス張りで、陽射しあふれる明るい販売店舗にはショーケースやレジを完備し接客もします。製菓・製パン専用の製造室・加工室一体の実践実習施設で、本格的なシミュレーションを通して製造技術と店舗運営を実践的に学びます。



総合調理学科

2年制 本物の技術とおもてなしの心を兼ね備えた一流の料理人を養成します

二年間で
国家資格と
各種ライセンスを

1 段階的に進む充実の二年

1年生で和食・洋食・中華の調理全般から洋菓子・和菓子・製パンの基礎と、サービスを習得。2年生で、知識を深め、技術を高める校外実習や伊勢志摩地中海クッキングラボを活用、料理人としての心構えを身につける。適性や進路選択をじっくり見極めながら学び仕組み。また、調理師免許(卒業時取得)と製菓衛生師免許(在学中に取得可能)の2つの国家資格をはじめ、近年の食の多様化に伴い、様々な資格を取得できるようカリキュラム編成にも配慮しています。

カービング、
美学色彩など
特別な技術・感性
を磨く

3 実店舗を再現した実践環境で 厳選素材を調理、サービスします

本校では、地元の食材を使った実践実習に力を入れています。3つの洋食用ダイニングルームの食事の進行状況を遠隔カメラで確認しながら適切なタイミングでサービスできるオールIHキッチン(地中海ラボ)と、本格的なガス機器を備えた調理場と食事処(御食国(みけつに)ラボ)を完備。実店舗を想定した調理と接客を包括的に学べる実践環境が整っています。

最高の材料と環境
店舗での動きを養う
充実した店舗実践



総合調理学科
鈴木 麗さん
亀山高等学校卒業



学校で学んだことは、
将来働く現場で、初めてちゃんと
理解することがある

調理学科長 中村 昌之
西洋料理実習担当

味、美しさ、ソースの鮮やかさ…食べた人の心に残る料理を作るためには、色んな要素の本質を理解することが大切です。2年間にわたり西洋料理をはじめ日本料理、中国料理、製菓・製パンまで多くの事を学んで行きますが、大切な事を読み解くためには、とにかく教えを真似て作ってみる! 百回聞くより一回見る。百回見るより一回やってみる。トライしてみる。“百聞は一見に如かず”よりも、“百見は一触に如かず”です。そうする事で将来、働きの場で多くを気づき理解するでしょう。だからこそ学校で学ぶことには意味があると考えます。学校生活では学ぶ姿勢と生活態度も大切です。心を込めた料理やお菓子を作れるようになるために、本校ユマニテクでしっかりとと一緒に取り組んでいきましょう。



TOPICS

県内ホテル・事業所と コラボレーション

三重県 × 味の素 × ユマニテクで
「みえ・勝ち飯」を提案しました。



自分の実力を最大限に発揮。憧れの企業と
コラボレーション!
三重県食材を使用した「勝ち飯」を考案し、試作と改良を重ねて事業所のランチとして提供しました。全国的にも注目された珍しい取り組みで、三重県で開催された国体を応援する食事としてとりあげられました。

一般のお客様向けのランチ営業が大好評の
「伊勢志摩地中海クッキングラボ」はいつも満席。

季節の食材を生かした日本料理、西洋料理、
中国料理をぜひお楽しみください。

地域で人気の「伊勢志摩地中海クッキングラボ」は予約でいつも満席です!毎月、予約制で一般の方へのランチ提供を行っています。季節の食材を生かした日本料理、西洋料理、中国料理を1日に約80食提供しています。ご予約は本校公式サイトの学生レストラン予約フォーム(右のバーコード)からどうぞ。



完全予約制



将来像

- 洋食シェフ
- 和食職人
- 中華職人
- オーナーシェフ
- 専門料理職人
- カフェオーナー
- ヴァンドウース
- 給食調理員
- 工場製造員
- パティシエ
- ブーランジェ
- 和菓子職人
- 料理・お菓子教室の先生 など

取得可能資格

- 調理師免許(国家資格)
- 製菓衛生師免許(国家資格)※
- ふぐ処理者免許(希望者)
- レストランサービス技能士3級
- 食品衛生責任者
- 専門士(衛生専門課程)
- フードアナリスト3・4級(希望者)

(※1年次に国家試験受験資格を取得。2年次に国家試験受験)

1ST
YEAR



総合調理学科
森 一真さん
いなべ総合学園高等学校卒業



調理・製菓・製パンの基礎と、サービス・感性まで、すべて習得します



日本料理
玉蜀黍吸物/鶏つみれ/秋刀魚栗御飯/出し巻き卵/筑前煮/海老しんじよ清し仕立て/鰹たたき博多盛り/鰐の活け造り/鰐変わり揚げ/助六寿司/穴子八幡巻/丸茄子揚げ出し/鮎の塩焼き/治部煮/天ぷら/茶碗蒸し/かぶら蒸し/会席料理
/おせち料理



西洋料理
蕉のポタージュ/オニオングラタンスープ/ほうれん草とベーコンのキッシュ/生パスタ(手打ち)/ボロネーズソース/パエリア/鴨のローストオレンジソース/仔羊の香り焼き/オマール海老 ナージュ仕立て/エスカルゴのブルゴーニュ風/ラタトゥイユ



中国料理
酸辣湯(酸っぱ辛いスープ)/腰果鶏丁(鶏肉とカシュー納ツ炒め)/干煎焼仁(海老のチリソース煮)/青椒肉絲(ピーマンと豚肉の細切り炒め)/五絲炒飯(五目あんかけ炒飯)/鍋貼餃子(焼き餃子)/肉包子(肉まん)/芝麻球(ごま団子)/油淋鶏(鶏の唐揚げ葱ソースかけ)



洋菓子
和菓子
パン



サービス



カービング基礎
カラーコーディネート
テッサン

1週間の50%は実習					
	月	火	水	木	
1	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	食品衛生学	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	製菓実習 洋菓子 製パン 和菓子	栄養学
2			フードビジネス		食品学
3	調理理論	フードサービス 実習	公衆衛生学	製菓科目 ※製菓衛生師試験 受験資格取得のための教科科目	美学色彩学 (カラーティート) 美学色彩学 (デッサン)
4	調理理論		食文化概論		(時間割例)

店舗実践で応用力・技術を高め、もて

なしの心を養います



西洋コース料理



中国コース料理／
日本料理(会席料理)



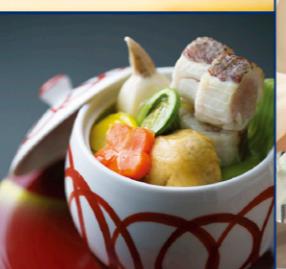
1週間の70%は実習				
	月	火	水	木
1	調理実習 日本料理 西洋料理 中国料理	食品衛生学		
2			総合調理実習 レストラン運営	高度調理技術実習 レストラン運営
3	調理理論	公衆衛生学		
4	国際コミュニケーション	フードサービス 実習		

(時間割例)
全国調理師養成施設協会主催の
調理技術コンクールや各種コンテ
ストに、グループや個人で参加し、
自分の力を試すことができます。

充実
2ND
YEAR



総合調理学科
早川 幸菜さん
四日市農芸高等学校卒業



製菓製パン総合学科

2年制 他では見られない実習内容も多く、現場で役立つ技術と知識・感性を備えたプロを養成します。

国家資格を
在学中に
取得

基礎知識と技術を得て
それらを深めていく二年間

1年次から、洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術をしっかり学び、製菓衛生師の受験資格を取得します。2年次ではさらに深く学ぶことで知識、技術を高めながら、製菓衛生師の国家試験に臨み、在学中の資格取得を目指します。

高度な技術と
感性・センス
を磨く

2 あめ細工、マジパン細工など
工芸菓子の技術も学びます

1年次には器具の扱い方などから、洋菓子・和菓子・製パンの基礎となる部分をしっかりと身につけ、2年次はその基礎の部分にプラスして、さらに高度な、あめ細工やマジパン細工・チョコレート細工など工芸菓子の技術やパティシエとして必要な感性、美的センスを磨く授業なども加わります。

店舗実践で
企画・運営・
接客も

3 オリジナル商品を企画製造し
陳列や宣伝まで全工程を学びます

実際の店舗を想定して整備された「パティスリーラボœuf(ウフ)」で、店舗実践の実習授業を実施します。オリジナル商品の企画、製作から、陳列、接客販売まで、店舗運営の全てにおいて、実践的な能力を養うカリキュラムの充実は、本校最大の強みの一つです。

製菓製パン総合学科
隆杉 優未さん
鈴鹿高等学校卒業



相手の話を聞き、役割が理解できる
コミュニケーション力を持った
プロのパティシエを育てたい

製菓顧問 中村 高治
洋菓子実習担当

専門知識と高度な技術を身につけることも大切ですが、それ以上に一般社会で通用する人間として育てて、世に送り出すことを日々意識しています。食の現場では上司や同僚とのコミュニケーションがとても重要です。自分の役割を理解し、求められる仕事を「正しく・迅速に」することが求められます。

和気あいあいとした授業の中にも、常に良い緊張感を持った指導を心掛けることで、相手の話をしっかりと聞く姿勢が身につくと考えます。どんな職場でも同じクオリティができる、プロのパティシエを目指して一緒に学びましょう。



TOPICS

中部洋菓子技術コンテスト大会に毎年チャレンジ中!

愛知県・岐阜県・三重県のプロの菓子職人と、製菓を学ぶ学生が一同に会し、その技術を競います。本校の製菓製パン総合学科2年生の希望者が、実技部門と持込部門(マジパン仕上げ)に毎年出場しています。



ジャパン・ケーキショー東京 3部門のマジパン仕上げで銅賞

全国のプロの菓子職人と専門学校生らが技術を競い合う、一流パティシエへの登竜門として知られる日本最大級の製菓コンクール「ジャパン・ケーキショー東京」。専門学校時代にはエコニア部門(2019)で銅賞を受賞し、就職してからもジュニア部門(2022)で銅賞、デコレーションケーキ部門マジパン仕上げ(2023)で銅賞を受賞しています。

製菓製パン総合学科 卒業
相見 侑花さん

愛知県立桃陵高等学校卒業



ご予約
ください

将来像

- パティシエ
- ブーランジェ
- 和菓子職人
- カフェオーナー
- ショコラティエ
- お菓子教室の先生
- 工場製造員
- ヴァンドゥース
- スイーツプランナー など

取得可能資格

- 製菓衛生師免許(国家資格)※
- 食品衛生責任者
- 菓子製造技能士2級(受験資格)
- パン製造技能士2級(受験資格)
- 専門士(衛生専門課程)
- フードアナリスト3・4級(希望者)

(※1年次に国家試験受験資格を取得。2年次に国家試験受験)

1^{じっくり}
ST
YEAR



製菓製パン総合学科
白川 大雅さん
白子高等学校卒業



洋菓子・和菓子・製パン・工芸菓子の基礎 知識と技術を習得します



洋菓子
ガトーフリュイ/マドレーヌ/フィナンシェ/ミルフィユ/ラントクシャ/タルト・オ・フレイユ/シュー・ア・ラ・クリーム/フレジエ/パルフェ/ポンポン・オ・ショコラ/ビスキュイール/パウンドケーキ/ショフォンケーキ/クローレム・ブリュ/モンブラン/オペラ/フォレノワール



和菓子
利休饅頭/上用饅頭/浮島/桜餅/ちまき/水ようかん/葛饅頭/どら焼き/水無月/人饅頭/栗きんとん/外郎(ういらう)/若鮎/練りさり/大福/わらびもち/桃山/栗饅頭/有平/みたらし団子/製餡



パン
山型食/パン・ド・ミ/テーブルロール/ツオップフレーブル/あんぱん/クリームパン/デニッシュ/クロッワサン/フランスパン/カイザーゼンメル/パンドカンパニュードーナツ/カレーパン/蒸しパン/蒸しケーキ/飾りパン



マジパン細工
1年次よりマジパン霜工の基礎を習得します。熟練の技を持つベテラン職人が指導に当たり、センスを磨く貴重な実習です。



製菓技術実習
製菓の基礎技術を習得することは最も大切です。必要な技術は反復して確実に習得していきます。



製菓研修
ジャパンケーキショー東京や、神戸のスイーツ研修など、製菓業界を知るためにの研修も充実しています。

1週間の70%は実習

	月	火	水	木	金
1	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン	食品学	食品衛生学	製菓理論
			栄養学	食品衛生学	製菓理論
2			衛生法規	製菓実習 基礎技術 工芸基礎	製菓理論
				公衆衛生学	
3					
4					

(時間割例)

楽しい
2ND
YEAR

人気店オーナーの特別授業や、リアルな店舗実践実習を繰り返し学びます



洋菓子・パンの店舗実践販売とともに、商品の企画、仕込み、当日の製造、陳列、販売までをチームで実践。一連の流れを繰り返し経験して現場力を身につけます。



有名人気店オーナーが来校し本校実習室で、働く上で大切なこと、お菓子・パン作りのコツを、現場経験をもとに直接指導します。また、県内有数のホテル・パティシリー・製パン・和菓子店などの研修も実施いたします。



工芸菓子のプロフェッショナルによるデモを見ながら、さらに高度な技に挑戦します。充実した工芸菓子のプログラムは他校では見られません。
お店ではお客様に来ていただるために、デラシ作成やSNSでの告知方法も大切です。素敵な写真を撮る技術を磨く実習のほか、製菓の味以外の見た目の要素に影響を与える感性・センスを磨くためのデッサンや色彩・配色(カラーコーディネート)の知識も身につけるほか、カフェ実習も実施します。

1週間の70%は実習

	月	火	水	木	金
1	フランス語	製菓学演習 カフェ工芸菓子	製菓実習 洋菓子 和菓子 製パン	総合製菓実践 バティスリー 製造販売	総合製菓実践 バティスリー 製造販売
2	店舗マネジメント				
3	美術デッサン デザインPOP フォトジェニック	美学色彩学 カラーコーディネート			
4	製菓衛生師 国試対策講座				

(時間割例)



製菓製パン総合学科
小林 咲也香さん
四日市農業高等学校卒業



EXHIBITION

2023年度 作品展

2年間の学びの集大成として、一人ひとりが自分だけのオリジナル作品を制作します。2年生の作品テーマは「お祝い」。思い思いの「お祝い」のイメージをもとに、各自がコツコツと努力し、積み上げてきた技術と感性を最大限に表現出来るよう、そして何よりこれまでの学生生活をサポートしてくれた両親や先生の感謝の気持ちを込めて、構想から制作までを一生懸命に行います。そしてそれは後輩の手本となり憧れとなります。



総合調理部門（総合調理学科 2年）



**金賞
GOLD AWARD**
お母さんと三重県へ2年間の感謝!
Cám ơn (カムウン・ありがとう)
グエン ティトオイ GOVAP卒業(ベトナム)



**銀賞
SILVER AWARD**
変わらぬ思い
山上 有里 大橋学園高等学校卒業



**銅賞
BRONZE AWARD**
Happy wedding～幸せな祝福を～
吉田 洋耶佳 大橋学園高等学校卒業

テーマ：お祝い

調理部門（総合調理学科 1年）



マジパン部門（製菓製パン総合学科 2年）



テーマ：お祝い

総合製菓部門（製菓製パン総合学科 2年）



**金賞
GOLD AWARD**
賀正
末松 幸恵 四日市四郷高等学校卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
Happy Wedding
佐藤花帆 桑名西高等学校卒業



**銀賞
SILVER AWARD**
Anniversary
生川 侑莉亞 四日市四郷高等学校卒業

テーマ：1年間の集大成



マジパン部門（製菓製パン総合学科 1年）



テーマ：誕生日

マジパン部門（製菓製パン総合学科 1年） テーマ：誕生日



もっと教えて!



Q

印象に残っている授業を教えてください。

A

作品展や細工の授業です。鉛細工やチョコ細工のプロの方が学校に来くださり、実際に目の前で作品を作っているのを見て、私も作ってみたいと思い、作品展で鉛細工に挑戦しました。想像していたよりも難しく、何度も壊れてとても大変でしたが、できることが増え、スキルアップにつながったと思っています。

Q

進路としてユマニテク調理製菓専門学校を選んだ決め手を教えてください。

A

自分たちが作ったケーキを実際にお客様に販売する店舗実践事業がとても魅力的だと思い、この学校に決めました。実際の接客を学んだり、作業のスピード感などを体得できたりするので、就職で生きてくると思います。

Q

これまでの学校生活でいちばん大変だったことを教えてください。

A

中部洋菓子技術コンテストに挑戦したことです。何度も試行錯誤をし、自分の納得のいくものができるまでひたすら練習を繰り返し、最後まであきらめずに挑戦できたことがとても良い経験になりました。



幅広く学ぶ中から、
自分の「好き」を見
つけられる学校

いろんなジャンルを広く学ぶ過程で、
さまざまな技術を見ることができます。
自分の「好き」が見つけやすいと思
います。印象に残るのは外部講師
1010banchi(松阪市)の先生の授業
です。窯出しブルーベリーバルトを作
りましたが、2年間でいちばん美味しい
スイーツでした。

製菓製パン総合学科
松山 幸宏さん
(星雲館高等学校 卒業)

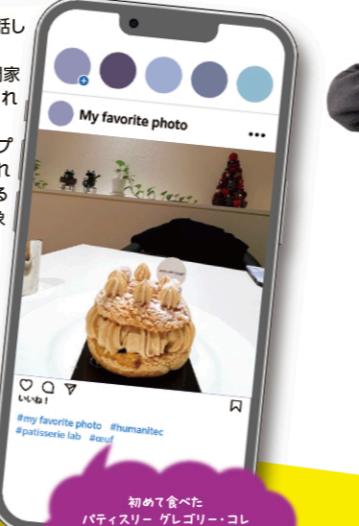
ユマニテクで
出会った友だち



さまざまなプロフェッショナルから
直接指導が受けられる授業

先生との距離感が近く、とても話し
やすいことが特長の学校です。
また、さまざまなジャンルの専門家
に直接指導が受けられるのもうれ
しいところです。
自分磨きやモチベーションアップ
に繋がる行事も多く、ふだん入れ
ないような高級洋菓子店を巡る
ことができた東京研修は特に印象
に残っています。

製菓製パン総合学科
中村 走人さん
(三重県立四日市農芸高等学校 卒業)



近い距離感と少人数制システムで
先生や友だちとの意思疎通が
しっかり図れて心強いです

コミュニケーションが取りやすく、
実習時にはプロの先生の技が間近
で見られることがユマニテクの特長
です。調理師免許とともに製菓衛生師
免許が取得できること、実際にゲスト
にサービスが実践できることもポイ
ントで、レストランサービス技能士3級
も取得できます。印象に残る行事はス
ポレク。学年、クラスを超えてたくさん
の人と関わされました。

「日本料理研修」で食べた懐石料理の美
味しさに感動したことが「私もこれを作
りたい」というモチベーションになっ
ています。

総合調理学科
森下 晴さん
(三重県立明野高等学校 卒業)



cafe PaAni(志摩市)
私の地元にある、見た目も味も
最高のハワイアンなカフェ

ユマニテクのイチ押しと イチ押しPHOTO



先生と生徒の
距離が近いのは
親身な指導が
証明します

先生方は、距離感に配慮しながら普段から
親身に話を聴いてくださいます。
友だち同士の仲の良さは、実習時にチー
ムワーク力を高める際に発揮されます。
学校選びのポイントとして、ユマニテクで
は他では出来ない「ふぐ処理者免許」取得
が叶うこと。特に魚が好きな人や日本料理
を目指す人はオススメです。

公開実践は、初めて人に料理を提供したり、
先輩に多く教えてもらったりして、印象深い
授業です。

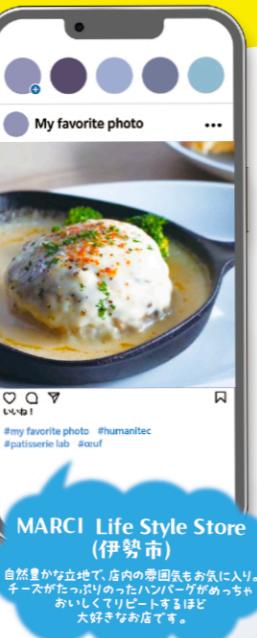
大須の森カフェコダマ
(名古屋・大須)

ジブリ映画のシーンをイメージした
内装が、映画に出でた料理の
再現メニューが並んでいて、ジブリの
世界観を味わえるお気に入りのお店！



学生レストラン、
公開実践、
近い存在の先生方
毎日が楽しい
学生生活です！

店で働く前の学生時代に、学校の
レストランでお客様に料理を提供する
経験を積めるところが大きな
ポイントです。先生とはとても話し
やすく、楽しい学生生活を実感し
ています。公開実践授業では、1年
生で初めて学生レストランで料理
して、初めてお客様に提供しま
した。ふだんの実習より疲れましたが、
いつも以上に学ぶことが多く、
もっと印象に残っている授業です。



MARCI Life Style Store
(伊勢市)

自然豊かな立地で、店内の雰囲気もお気に入り。
チーズがたっぷりのったハンバーグがめっちゃ
おいしくてリピートするほど
大好きなお店です。



自分自身の技術向上に
主体的に取り組める
行事がたくさん
あります

自分の好きな色や形を自由に作
れるマジパン細工の実習はとて
も楽しいです。また、東京研修では
気になっていたお店の訪問や、プロの工芸
作品も見ることができ、自分の技術向上に
取り組むきっかけになりました。

製菓製パン総合学科
村木 彩乃さん
(三重県立白子高等学校 卒業)



cafe Lab obataN
(伊勢市)

店の雰囲気がとてもよく居心地がいい。
スイーツの盛り付けから味まですべてが
記憶に残るほどよかったです。



1010 banchi(松阪市)
甘酸っぱいイチゴヒムースリースの
季節が咲群でも美味しいです。
ケーキを買に行ってショーケースに
あれば、毎回買っています。

SCHEDULE

年間スケジュール

実習以外にも行事や研修が盛りだくさん。充実した年間は将来の仕事にきっと活きてくるでしょう。また、パリへの海外研修(希望者)を実施。有名洋菓子店での見学や星付きレストランでの食事など、ふだんの実習では体験できない、五感での学びがたくさん詰まった研修です。

4月

入学式
オリエンテーション
新入生研修

5月

テーブルマナー研修
(志摩観光ホテル)
インターンシップ(2年生)

6月

スポーツ
レクリエーション

前期試験(実技)

リカレント講習会
(国家試験受験対策)
レストランサービス技能士3級
(学科試験)
中部洋菓子技術コンテスト大会
(希望者)
夏休み

9月

製菓研修(神戸市)
前期試験(学科)

10月

調理技術コンクール
(地区予選)
ジャパンケーキショー
見学(東京都)
レストランサービス
技能士3級(実技試験)
製菓衛生師国家試験

11月

パリ研修(希望者)
日本料理研修(湯の山温泉)
ふぐ処理者受験講習(希望者)
冬休み

12月



1月

ふぐ処理者受験講習
(希望者)
技術考査試験

2月

後期試験(学科・実技)
作品展
調理技術コンクール
(全国大会)

3月

創立記念日(3月1日)
卒業式・謝恩会
終了式

資格の取得

Qualification Acquisition

調理と製菓、レストランサービス。
3つのライセンスを取得して
食のプロフェッショナルへ。



調理師免許

食品の調理技術の合理的な発達を図り、食生活の向上に資することを目的とするための日本独自の国家資格。



製菓衛生師免許

製菓技術だけでなく、食の安全管理など専門知識を備えていることを証明する国家資格を取得することで、製菓業界での活躍の場が広がります。1年次修了時に受験資格を取得。2年次の8月～11月に国家試験を受験。本学では毎年、県内の製菓衛生師国家資格の平均合格率を上回る高い合格率を誇っています。



レストランサービス技能士3級

レストラン等における接客業務に必要な知識や技能を証明する資格。2年次の7月までに受験資格取得、8月に学科試験受験。学科試験合格者は、10～11月に実技試験受験。

各種資格・検定取得まで、 仕事のフィールドが広がる支援を 積極的に実施。

飲食店・喫茶店などの調理営業や乳類・魚介類・食肉等の販売業は営業施設ごとに食品衛生上の管理運営に当たる食品衛生責任者を定め置かなければなりません。調理師と製菓衛生師は養成講習を受けなくても食品衛生責任者になることができます。また希望者には、ふぐ取扱者の資格取得も支援しています。その他、調理や製菓に関連するインストラクターやマイスター、アドバイザーとなる、資格・検定にもチャレンジできるよう支援しています。



資格取得サポート

ユマニテク独自の受験対策講座など、
資格取得を全面的にサポートする学習環境がバックアップ。

Point 01

様々な資格取得に 対応した カリキュラム

それぞれの資格取得スケジュール・対策講座のカリキュラムを組み、在学中の国家資格取得を目指します。また、各種検定など、個々の希望や要望に合わせて教員がアドバイスします。

Point 02

第一線で活躍する 一流の 講師陣

県内外の有名店舗オーナーや世界コンクールの出場経験のある講師による実習は、直接アドバイスをもらえる貴重な機会。また、企業連携の環境も充実しており、資格取得と就職にも有利です。

Point 03

基本から実践まで 充実した 施設環境

設備の整った基礎実習室。リアルな店舗運営に基づいた実習を行う実践実習室を備えています。和・洋・サービスそれぞれの実習室に加え、店舗規模の異なる4タイプの実践実習室があります。資格を取得するための最適な施設と設備が整っています。

専門調理師 学科試験免除

(技術考査合格者)

調理師よりワンランク上のライセンス。本校卒業時の技術考査に合格することで学科試験は免除。6年間、調理師の仕事に従事し、実技試験を受けることで取得可能。

食品技術 管理専門士

2年制の調理師養成課程を修了した者の社会的位置づけを明確にするために設置。総合調理学科を卒業すると交付される。

調理師養成施設 助手任用資格

取得には調理師として2年以上の経験が必要だが、本校を卒業することで取得でき、調理師学校の先生という職業の選択肢が増える。

ふぐ処理者免許 (希望者)

ふぐ処理者の知識・技術等の全国的な平準化の基準が改正され、令和3年度より、新たなガイドラインによりふぐ処理者試験が実施されています。

*学内講習(学科・実技)12月～1月

*三重県試験(筆記・実技)2月上旬

食品衛生責任者

飲食店・菓子製造業などの営業施設の衛生管理のため、必ず置かなくてはならないが、卒業後必要に応じて申請すると資格を取得することができる。

専門士 (衛生専門課程)

必要な条件を満たした課程で、文部科学大臣が認めた専門学校修了者に付与される称号。短大卒業者と同等以上の学力があると認められる者として、大学への編入学の資格が与えられる。

フードアナリスト 3・4級 (希望者)

味覚だけでなく食育、栄養学、レストランの内装・サービスや料理の歴史・食に関する法律・マーケティングまで学び、レストランや食材、食品にアプローチする「知識」「教養」「マナー」のある「食の専門家」の資格。

菓子製造技能士1・2級 パン製造技能士1・2級 (受験資格)

製菓製造技能およびパン製造技能の高さを証明する資格です。取得するには実務経験が必要で、本校製菓・パン総合学科の卒業生なら2級は卒業と同時に、1級は2級取得後の2年の実務経験で受験資格が得られます。

職業訓練指導員 (テクノインストラクター)

お菓子作りの先生として、公共の職業能力開発施設や民間の職業訓練施設などで、知識や技術を指導できる資格です。本校製菓・パン総合学科の卒業生は、4年間の実務経験で受験資格が得られます。

TEACHER

第一線で活躍する プロフェッショナルな講師陣

プロを育てるための第一線で活躍する先生方が教えます。
分からぬことや疑問に思うことなど、確認したいことをすぐに聞けるフレンドリーな関係です。



旅館寿亭 料理長 日本料理実習 武藤 健一	サン浦島 悠季の里 料理長 日本料理実習 田畠 憲一	居酒屋割烹 新㐂 料理長 日本料理実習 伊藤 悠	すし処 君家 代表 日本料理実習 (すし) 山口 和司	呼月 料理長 日本料理実習 (ひづき) 矢田 誠	日本料理実習 鳥居 久雄	有限会社 ル・スリジエ・ダムール洋菓子店(岐阜県) 製菓技術実習・洋菓子理論実習 坂井 寛卓	ケーキハウス ツマガリ(兵庫県西宮市) 工芸菓子(アメ細工)実習 岩佐 康雄
						第25・27回 中部洋菓子技術コンテスト大会Aクラス岐阜県知事賞 第33・34回 中高洋菓子技術コンテスト大会ビエスアーティック部門 連合会会長賞 第7・8回 全国洋菓子技術コンテスト大会連合会公認技術指導委員長賞 第2・3回 ルクサルド グランプリミオ 優勝 第1・9回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会国内予選2位	2013年 ジャパン・ケーキショー 味と技のピエスマンテ グランプリ 2017年 西日本洋菓子コンテスト 味と技のピエスマンテ 優勝
ドゥース・ド・フランス オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 倉世古 和弘	タンブラン オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 加藤 宗敏	アニバーサリー オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 大住 憲司	モリエール オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 竹内 康二	アトリエ オランジェ オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 小林 史明	モンマルトル 小泉1010番地 オーナーパティシエ 洋菓子理論実習 小泉 直也	有限会社コンディトライベーレン(愛知県豊田市/長久手市) オーナーパティシエ 製菓実演 岩本 みゆき	パティスリー アン ガトー メルヴェイユ(愛知県弥富市) オーナーパティシエ 工芸菓子(チョコレート細工)・洋菓子理論実習 八木 俊樹
						2005年 中部洋菓子技術コンテスト大会 Cクラス 連合会会長賞 2006年 中部洋菓子技術コンテスト大会 Cクラス 連合会会長賞 2007年 中部洋菓子技術コンテスト大会 Bクラス 最優秀賞 2008年 中部洋菓子技術コンテスト大会 Aクラス 愛知県知事賞 全国洋菓子技術コンテスト大会 愛知県代表 優秀賞など	2005年 ジャパン・ケーキショウ味のピエスマンテ 大会会長賞、内海杯技術コンクール 銀賞 2006年 ルクサルドグランプリミオ 優勝、2007年 トップオブ・パティシエ 銀賞 2010年 第3回アジアベストチームコンテスト(APTC) 日本代表 優勝
 和菓子理論実習 竹口 久嗣	 和菓子理論実習 藤本 安貴	 本堂 征吾	 龜井 知子	 中村 昌之	 小川 真弘	大橋 義信 ホテル湯の本.旅館寿亭/取締役料理長/日本料理実習 米山 嶽 フィリップ代表/洋菓子理論実習(マジパン細工) 大久保俊輔 クラバハリエ/洋菓子理論実習(チョコレート細工) 松田 直也 洋菓子理論実習 青木 嘉孝 洋菓子理論実習/製パン理論実習 鈴木 伸春 刀根菓子館 シェフパティシエ/洋菓子理論実習 岡 裕貴 岡田屋/洋菓子理論実習 都築 政秀 月花堂店主/製菓実習 寺本 嘉廣 フードサービス実習 山田 孝子 食の講座 FLUSH 主宰/ティーコーディネート 安達 彦也 アダチデザイン/ティッサン 福井 陽子 カラーコーディネート 興村 良輔 フォトジェニック	海住 康之 衛生法規 吉田 勝博 公衆衛生学 中村 真弓 栄養学 井手 裕子 公衆衛生学・店舗マネジメント 川端 美鶴 ヒューマンニュートリションラボ代表/食品学・栄養学 佐藤 生一 名古屋文理大学短期大学部名譽教授/食品学・食品衛生学 蒔田 和代 製菓学科長/食品衛生学 牧田 ゆり 調理理論・食文化概論 野田 京子 製菓理論 芦田 絵津子 社会 植垣 千春 フードビジネス 黒宮 彩加 専任主任教員/店舗マネジメント・フードビジネス 西脇ランジェパンミシェル フランス語/国際コミュニケーション



先輩たちを訪ねて

各地で活躍する卒業生のみなさん。
たくさんの就職先の中から今回4つのお店にお邪魔しました。
在学中に学んだ技術や知識に、それぞれアイデアやこだわりを
プラスして、今日もお客様を笑顔にしています。

hachi to ba-bu
Coffee **8** **Food**
HERB.

店内小物、メニュー、SNS…
どれも飾らないのに魅力がいっぱい。
ただいま、と帰りたくなる8 HERB.

青空とミモザの黄色と白壁の外観。店内は思っていたのと
違って、天窓の開放的な光が降り注ぐ大空間。自由気まま
にテーブルがレイアウトされて、とても居心地がいい。キッ
ズとママの専用スペースもある。出来上がったばかりの特
製フルーツタルトは、タルトが見えないほど果物が山盛り。
オーダーしてくれたお客様のびっくりした笑顔が見たいと
いう思いから、一品一品を楽しみながら丁寧に割り出していく
お店のこだわりが伝わってきた。人懐っこいオーナー
ご夫妻の優しさに包まれて、生き生きと働く卒業生たち。
同じようにゲストも、我が家に帰ってきたように感じるから
リピーターが絶えないのかも知れない。



8 HERB.

ハチトバブ

ADDRESS/
514-0002 三重県津市島崎町9-4-2
TEL.059-272-4358



テイクアウトコーナーも充実。彩りまで考えられた
センスの光るメニューが並ぶショーケースは、
遠く海外に旅に出た気分になる。



左から
高橋 佑奈さん 平成30年度 製菓製パン総合学科卒業(久居農林高校卒業)
前川 七海さん 平成29年度 製菓製パン総合学科卒業(津商業高校卒業)
藤村 樹香さん 平成29年度 製菓製パン総合学科卒業(久居農林高校卒業)
大住 葦司 オーナーパティシエ



SWEET STORY
ANNIVERSARY

ANNIVERSARY
アニバーサリー
ADDRESS /
515-0818 三重県松阪市川井町834-5
TEL.0120-27-3987



新粹
SHINSUI



左から
川口 舞さん 平成30年度 総合調理学科卒業(四日市農芸高校卒業)
谷岡 悠衣さん 平成26年度 総合調理学科卒業(明野高校卒業)
矢田 誠 料理長
勝又 海空理さん 令和元年度 総合調理学科卒業(四日市農芸高校卒業)
後藤 和真さん 平成20年度 総合調理学科卒業(水産高校卒業)



呼月 kogetsu
こげつ
ADDRESS /
510-0075 三重県四日市市安島1-4-15
TEL.059-350-0050



古くは江戸時代に伊勢商人を
生んだ商業の町“まつさか”。
牛肉で名を馳せる町の玄関口
松阪駅前に新しく誕生した新粹。
松阪牛はもちろん、どれも地場
のものにこだわった新鮮な海鮮、
野菜などが、彩り鮮やかな
和の料理に生まれ変わります。
本校で学んで長年経験を積んで
きた料理長とともにフレッシュ
な二人が松阪の食を盛り上げる
チームに加わった。



記憶に残るのは、
ささやかな思い出

個性豊かなケーキやオリジナルギフトがずらりと並ぶ店舗は、
おとぎの国に出てくるようなタンゴリ屋根が目印だ。小さな石
畳のアプローチをお店の裏手に進むと、明るいテラス席が素
敵なカフェにつながる。大切な記念日のため、オリジナルデザ
インケーキの指名購入も多いアニバーサリーでは、現在三名
の卒業生が活躍している。次々と購入客が途切れないので、
備蓄するケーキを仕上げたり、ショーケースに陳列したりと
慌ただしいことを少しも感じさせず、みな笑顔で丁寧に応対す
様子に、ファンを惹きつけるヒントを見た。

FACILITIES 施設紹介

調理と製菓の基本から実践までを学ぶための充実した設備が整っています。



DORMITORY 寮

親元から離れて学生生活を始める入学者のために、通学にも便利で快適な学生寮(女子寮)を完備。万全のセキュリティと生活機能も充実した完全個室で安心して学べる環境が整っています。また、下記物件以外にも本校近隣の安全で良質な物件を厳選して紹介しています



浜田寮 女性専用

近鉄四日市駅より 徒歩 5分

三重県下最大の街、四日市市。その玄関口、近鉄四日市駅から徒歩5分に立地します。学校の目の前で通学時間は1分! 6階建てのマンションタイプの女子寮です。



本町寮 女性専用

近鉄塩浜駅より 徒歩 5分

ユマニテク塩浜キャンパス内に立地します。近鉄塩浜駅から徒歩5分。オートロックなどセキュリティもバッチリで安心・快適です。

大橋学園グループ 交通に便利な近鉄四日市駅周辺に集結する当学園グループのおもな施設マップ

学校法人大橋学園(本部 名古屋市)と、学校法人みえ大橋学園(本部 四日市市)からなる大橋学園グループは「地域を支える次世代を社会に送り出す」を建学の精神として、「豊かな人間性と確かな技術」を次の世代へ伝達するために、より高いレベルの「技術教育」と「人間教育」に邁進しています。



ユマニテク調理製菓専門学校
Humanitec College of Culinary & Confectionery

総合調理学科

製菓製パン総合学科

〒510-0067 三重県四日市市浜田町13-29
TEL.059-353-4318 FAX.059-353-4317
WEB <http://www.humanitec-cc.jp>
MAIL info-cc@humanitec.ac.jp



公式サイト



LINE@



Instagram